



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PENGOLAHAN PULP KOPI MENJADI MINUMAN SARI BUAH DENGAN PENAMBAHAN BUAH TERONG BELANDA DAN KONSENTRASI GULA YANG BERBEDA**

### **ABSTRACT**

Abstrak : Kopi umumnya dikonsumsi dalam bentuk seduhan, dimana biji kopi merupakan bahan baku utamanya. Pada pengolahan pembuatan kopi, bagian yang tidak diolah kembali atau yang biasa dijadikan limbah adalah daging kopi (pulp). Pulp kopi sejauh ini baru dimanfaatkan untuk pembuatan pupuk dan pakan ternak. Produk yang diolah dari limbah pulp kopi yaitu minuman sari buah. Pembuatan minuman sari buah pulp kopi juga dapat ditambahkan dengan campuran buah lainnya untuk menambah citarasa dari minuman sari buah tersebut. Penambahan gula 20-10% biasanya dilakukan agar menghasilkan minuman sari buah dengan rasa yang lebih manis. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan terong belanda dan gula terhadap mutu sensori, kandungan antioksidan dan total fenol yang terdapat di minuman sari pulp kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial yang terdiri atas 2 (dua) faktor. Faktor I adalah rasio pulp kopi dan terong belanda (B) 3 taraf yaitu B1 = 100:0 (pulp kopi : terong belanda), B2 = 90:10, dan B3 = 80:20 dan Faktor II adalah konsentrasi gula (G) 3 taraf yaitu G1 = 20% (dari volume minuman sari pulp kopi), G2 = 15% dan G3 = 10%. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga didapatkan 27 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perbandingan Bahan Baku (B) berpengaruh sangat nyata ( $P \leq 0,01$ ) terhadap warna minuman sari pulp kopi dan Konsentrasi Gula (G) berpengaruh sangat nyata ( $P \leq 0,01$ ) terhadap rasa dan aroma minuman sari pulp kopi. Sedangkan interaksi antara Perbandingan Bahan Baku (B) dan Konsentrasi Gula (G) berpengaruh sangat nyata ( $P \leq 0,01$ ) terhadap aktivitas antioksidan, pH dan total padatan terlarut minuman sari pulp kopi.

Abstract : Coffee is generally consumed in the form of steeping, where coffee beans are the main raw material. In the processing of coffee making, the usual part of waste is coffee (pulp). so far Pulp coffee is used for the manufacture of fertilizer and animal feed. One of the products that can be made from coffee pulp is fruit juice. Making coffee drinks can also be added with a mixture of other fruits to enhance the flavor of the fruit juice. The addition of 20-10% sugar is usually done to produce a fruit juice drink with a sweeter taste. This research was conducted to determine the effect of the addition of dutch eggplant and sugar to the quality of sensori, antioxidant content and total phenol contained in coffee juice. This research uses Completely Randomized Design (RAL) with factorial pattern consisting of two factors. The first factor is the ratio of coffee pulp and dutch eggplant (B) 3 levels ie B1=100:0 (coffee pulp: dutch eggplant), B2=90:10, and B3 = 80:20 and the second factors is sugar concentration (G) 3 the level of G1 = 20% (from the volume of coffee pulp juice), G2 = 15% and G3 = 10%. Each treatment was repeated 3 times to get 27 units of experiment. The results showed that the comparison of raw material (B) had a very real effect ( $P \leq 0,01$ ) on the color of coffee pulp juice and Sugar Concentrate (G) had a very real effect ( $P \leq 0,01$ ) on taste and aroma of coffee pulp. While the interaction between Raw Material Comparison (B) and Sugar Concentration (G) had a very significant effect ( $P \leq 0,01$ ) on antioxidant activity, pH and total dissolved solids of coffee pulp juice.